



Santa Fé do Sul, 24 de outubro de 2018.

CT D-2018/23

Exmo. Sr. Vereador MARCELO ALESSANDRO FAVALEÇA
Presidente da Câmara Municipal de Santa Fé do Sul
Santa Fé do Sul - SP

Ref.: Contrato nº 07/2.016 - Fornecimento de Alimentação Escolar
Resposta ao Ofício nº 329/2018 da Câmara Municipal de Santa Fé do Sul
Requerimento 115/2018

Prezados Senhores,

Referimo-nos ao Ofício supracitado do Exmo. Sr. Presidente dessa Câmara Municipal, Vereador Marcelo Alessandro Favaleça. Tal documento encaminha Requerimento também acima identificado, em que o Exmo. Sr. Vereador solicita informações com relação ao dimensionamento da quantidade de refeições a serem servidas nas Creches atendidas pelo Contrato, explicitadas em cinco perguntas:

- *“No que tange o contrato firmado entre a Empresa DFA e a Administração Municipal, quem define a quantidade de alimentos necessários para fabricação das refeições da Merenda Escolar das Creche/Escolas do Município, para que não falte alimentos? No caso de faltar alimentos, quem é o responsável?”*
- *“A empresa tem conhecimento do número de alunos de cada creche/escola para determinar o fornecimento de lanches, sem causar prejuízo aos alunos?”*
- *“A empresa tem conhecimento sobre a possível falta de lanches e alimentos para a fabricação da merenda escolar da rede municipal de ensino em Santa Fé do Sul? Em caso positivo, o que a DFA está fazendo para solucionar o problema?”*

Assim, entendemos oportuno, diante do presente questionamento, a prévia contextualização



das informações solicitadas nos processos que envolvem planejamento, aquisição de gêneros e materiais, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e descarte de alimentos, a seguir demonstrados:

1. REGULAMENTOS PARA A EXECUÇÃO DOS TRABALHOS

A execução do Contrato ora analisado é feita em rigorosa observância e obediência a uma série de Regulamentos, entre os quais destacam-se:

- Lei Federal nº- 11.947, de 16 de junho de 2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Portaria CVS 5 do Centro de Vigilância Sanitária - CVS da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
- O Contrato nº 07/2016 - Fornecimento de Alimentação Escolar entre a Prefeitura da Estância Turística de Santa Fé do Sul e a DFA - Della Fattoria Alimentare Refeições Ltda., que estabelece regras para a execução dos fornecimentos e serviços.
- Manual de Boas Práticas - Conjunto de Procedimentos Básicos a serem observados, exigido pelo Contrato, objeto de treinamento para todos os colaboradores alocados nos trabalhos e disponível em cada uma das 19 Unidades Escolares atendidas no Município de Santa Fé do Sul.



2. ETAPAS DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Inicialmente cumpre informar que todos os processos envolvidos na execução do objeto contratual são classificados em etapas, cada qual com seus procedimentos estabelecidos, apoiados por meio de Sistema Informatizado de Planejamento e Controle da Operação que trabalha com o “estado da arte” das tecnologias que lhe servem de base, conforme abaixo:

2.1. Do dimensionamento da demanda

Referida etapa é cumprida respeitando as informações recebidas das Unidades Escolares e o histórico de adesão às refeições servidas.

Portanto, o dimensionamento da demanda é feito a partir da análise minuciosa dos seguintes itens:

- Número de alunos matriculados em cada ano letivo (informação ofertada pelas Unidades Educacionais);
- Histórico de adesão (informações obtidas a partir dos relatórios gerados pela DFA).

Assim, após a análise das informações, faz-se o dimensionamento do número de alunos que se alimentarão, atualizando, assim, os dados do Sistema Informatizado.

Quanto a este dimensionamento, é fundamental que as Unidades Educacionais tenham os dados atualizados para permitir maior assertividade no dimensionamento e atendimento aos comensais.

Sempre que necessário, o quantitativo de alunos é revisto e sistema é atualizado.

2.2. Planejamento de Cardápios

Respeitando os tipos de Cardápio previstos no Edital que deu origem ao Contrato ora discutido, a DFA, apresenta a relação proposta de Cardápios para o período seguinte, 40 (quarenta) dias antes de sua vigência, para aprovação da PREFEITURA.

Com a aprovação dos cardápios, a DFA executa o Planejamento da Produção. Nesta atividade, para cada cardápio, são calculadas as quantidades de cada ingrediente conforme o per capita (quantidade do ingrediente por comensal estabelecido no Contrato).

Aplicando-se as quantidades unitárias de produtos sobre a demanda prevista por tipo de refeição chega-se às quantidades a serem produzidas. Essa etapa é fundamental para que as quantidades de restos e sobras seja a menor possível, uma vez que não deve ocorrer falta de alimentos, mas também é necessário evitar desperdícios.

Cumpre-nos observar que, como qualquer entidade gestora de Unidades de Alimentação e



Nutrição - UAN, temos total interesse na precisão das previsões de demanda, isto porque, eventuais faltas além de resultarem em sérios danos aos comensais, também geram penalidades à DFA e representam perda adicional, em razão da receita possível, mas não realizada. Ainda, sobras de alimentos representam custos não cobertos pela receita, uma vez que os fornecimentos são remunerados por refeição servida.

Também nos interessa, e muito, a atratividade das refeições, na medida em que traz um maior número de comensais satisfeitos e a satisfação de nossa Contratante, contribuindo, ainda, para um melhor resultado econômico dos serviços.

2.3. Suprimentos

Na etapa de aquisição de suprimentos são cumpridos as seguintes atividades:

- aquisição dos insumos necessários à produção de acordo com as especificações (qualidade);
- o processo de acompanhamento da entrega desses insumos;
- o processo de recebimento dos insumos;
- o armazenamento e o controle dos estoques;
- o desenvolvimento de novos fornecedores tendo em vista as particularidades do insumo ou da produção.

2.4. Logística

Compreendendo as atividades:

- programação da distribuição dos insumos para que estejam disponíveis nas Unidades Educacionais e no momento necessários;
- execução da distribuição dos insumos;
- gestão dos recursos necessários à distribuição desses insumos.

2.5. Produção

As equipes de produção recebem as quantidades de gêneros e materiais necessários e, de acordo com o planejado, preparam as refeições.

Tais preparações são feitas em conformidade com rigorosos procedimentos operacionais, buscando a uniformidade entre os preparos efetuados nas diversas Escolas.



2.6. Distribuição

É a etapa em que, prontas as preparações, o ambiente de refeições é preparado e feito o porcionamento, de acordo com o estabelecido em contrato e o planejado. É nesta etapa que são constatadas as sobras e restos.

2.7. “Sobras” e “Restos” - Conceitos

Consideramos oportuno remeter à Ciência da Nutrição para a conceituação de sobra e resto:

- Sobras - todo o alimento produzido que não foi distribuído (alimentos nas panelas e ou nos balcões de distribuição).
- Resto - alimento devolvido no prato do comensal.

Embora possam ser confundidos, os conceitos têm, em geral, origens diferentes: as sobras podem ter origem nos processos de planejamento e distribuição, quando as demandas são superestimadas ou, ainda, na aceitação das preparações oferecidas, pouco atrativas aos comensais. Já a ocorrência de resto, em geral tem origem na preparação, por baixa aceitação do alimento oferecido, podendo estar associado tanto à composição dos preparos quanto às preferências e atitudes dos alunos.

2.8. Qualidade

Compreende as atividades de supervisão técnica das equipes de produção para verificação de todos os procedimentos necessários para que os processos e os produtos atendam às especificações, assim como eventuais atividades complementares à produção.

Feitas essas considerações, passamos, especificamente, às respostas às questões formuladas:

- **QUESTÃO 1:** *“No que tange o contrato firmado entre a Empresa DFA e a Administração Municipal, quem define a quantidade de alimentos necessários para fabricação das refeições da Merenda Escolar das Creche/Escolas do Município, para que não falte alimentos?”*

RESPOSTA:

Como demonstrado acima, o processo de dimensionamento das quantidades e o planejamento de refeições são obtidos a partir da análise detalhada do número de matriculados em cada ano letivo e do histórico de adesão dos comensais, utilizando, para conclusão do quantitativo, um Sistema Informatizado dedicado à correta alocação e destinação de gêneros e materiais para atender completamente os alunos e, ao mesmo tempo, combater o desperdício.



Assim, a definição quanto a quantidade de alimentos necessários para fabricação das refeições da Merenda Escolar das Creche/Escolas do Município é obtida utilizando como base dados emitidos pelas Unidades Educacionais e dados históricos extraídos dos relatórios emitidos pela DFA.

- QUESTÃO 1.1: “*No caso de faltar alimentos, quem é o responsável?*”

RESPOSTA:

Quanto ao presente questionamento, cumpre à DFA informar que a execução dos serviços, considerando a complexidade da alimentação escolar, está sujeita a pequenas falhas.

Assim, referidas falhas, quando apontadas pela Secretaria Municipal de Educação, responsável pela fiscalização dos serviços, conforme cláusula 8.1 do Contrato, se comprovada, é passível de penalização.

Deste modo, a fim de demonstrar o comprometimento da DFA quanto aos serviços prestados, informamos que durante o corrente ano não foram apontadas falhas substanciais, tendo sido feitas apenas reuniões para alinhamentos.

- QUESTÃO 2: “*A empresa tem conhecimento do número de alunos de cada creche/escola para determinar o fornecimento de lanches, sem causar prejuízo aos alunos?*”

RESPOSTA:

Com relação ao número de alunos de cada creche/escola, conforme mencionado acima, para a quantificação das refeições, a DFA solicita às Unidades Escolares, no início de cada ano letivo, o número de matriculados.

Desta forma, para que os alunos não sejam prejudicados, são feitas análises quanto ao número de matriculados e histórico de refeições servidas, sendo que, referido procedimento possui alto nível de assertividade, conforme é possível demonstrar ao verificarmos os relatórios das medições mensais e a não existências de apontamentos, já mencionada. Ademais, quanto aos relatórios das medições mensais, estes estão disponíveis para verificação.

- QUESTÃO 3: “*A empresa tem conhecimento sobre a possível falta de lanches e alimentos para a fabricação da merenda escolar da rede municipal de ensino em Santa Fé do Sul?*”

RESPOSTA:

A DFA, conforme contratualmente definido, é a responsável por ofertar os gêneros



alimentícios, salvo os oriundos da Agricultura Familiar, para a fabricação da merenda escolar, sendo, portanto, a receptora de apontamentos quanto à falta de lanches e alimentos.

Neste sentido, cabe informar que são raros os apontamentos desta natureza e, quando estes são feitos, todas as medidas para saná-los são imediatamente tomadas.

Ainda, a fim de melhor esclarecer, a DFA informa que a Secretaria Municipal de Educação, responsável pela fiscalização dos serviços, visita frequentemente as Unidades Educacionais, além de ser fiscalizada pelas demais entidades fiscalizadoras do Programa de Alimentação Escolar, como por exemplo, o Conselho de Alimentação Escolar – CAE.

- **QUESTÃO 3.1:** “*Em caso positivo, o que a DFA está fazendo para solucionar o problema?*”

RESPOSTA:

A DFA, visando o aprimoramento diário dos serviços prestados, oferta treinamentos frequentes aos colaboradores, além de investir fortemente na informatização de todas as etapas designadas para a execução dos serviços contratualmente definidos.

Sendo o que nos competia para o momento e esperando ter respondido adequadamente as questões encaminhadas, colocamo-nos à disposição de V. Ex^a. para outros esclarecimentos que se façam necessários.

Atenciosamente

DELLA FATTORIA ALIMENTARE REFEIÇÕES LTDA.

Raffaello Constancio de Paula Milan

Titular Administrador

C/C Prefeitura da Estância Turística de Santa Fé do Sul - SP